трапеза

В России всегда любили хорошо поесть

Закуски

Икра

Черная

Красная

Рыба

Осетровая

Лососевая

Грибы

Белые

Грузди

Рыжики

Лисички

Маслята

Соленья

Огурцы

Помидоры

Квашеная капуста

Квашеная капуста, соленые огурцы и соленые рыжики входили в так называемое «дорожное»,то есть в набор продуктов, который выдавали на Руси послам ,отправляемым в дорогу. Кроме того ,в этот набор входили мед, моченая брусника ,кислые анисовые яблоки ,сушеная малина и черника ,земляничная пастила и пряники. Моченая брусника и сейчас пользуется большой популярностью ,особенно на севере ,как закуска и как гарнир к птице и мясу.

Кроме перечисленных закусок на столе можно увидеть свежие овощи, салаты, заливные, мясное и рыбное ассорти. И все это многообразие является лишь прелюдией к обеду ,а основная еда еще впереди.

Квас

Этот старинный русский напиток пользуется у нас большой популярностью. Однако, к сожалению, почти забытые многие сорта квасов: яблочный, вишневый, петровский, лимонный. Предлагаем вам рецепт одного из вкуснейших квасов-петровского

Ингридиенты:800грамм ржаных сухарей,25 грамм дрожжей, по 100грамм сахарного песку,меда,хрена,4 литра воды.

Хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке до образования темно-коричневого цвета. Сухари залить кипятком и дать настояться в тепле три-четыре часа. Процедить ,добавить разведенные дрожжи и сахар ,после чего дать квасу настояться в теплом месте десять –двенадцать часов.

Когда квас хорошо перебродит, его следует снова процедить и разлить по бутылкам. Перед розливом по бутылкам добавить мед и тертый хрен. Бутылки хорошо укупорить и поставить в холодильник. Через трое суток квас готов.

Приятного вам аппетита!!!

И дополнительно для опытов, но не для еды